

25 marzo 2024

18 Lecco

LA PROVINCIA
LUNEDÌ 25 MARZO 2024

Mai tai, mojito e cedro Premiato il mix di Canino

Il riconoscimento

Secondo posto a Ristorexpo per il bartender lecchese. Un drink internazionale con radici calabresi

Torna a far parlare di sé **Giuseppe Canino**, bartender lecchese e socio di Abi (l'associazione dei barman italiani). Dopo il terzo posto all'Interre-

gionale Emilia-Romagna e Lombardia di Abi Professional del 2023, il trentaquattrenne si è aggiudicato anche il secondo posto all'Interregionale Valle d'Aosta-Lombardia-Piemonte, che si è svolto lo scorso 12 marzo a RistorExpo, a Lariofiere a Erba.

A valergli la medaglia d'argento, che gli consentirà di partecipare alla finale del concorso

nazionale di Abi, che quasi certamente si terrà a Roma, un drink nato dalla fusione tra il Mai tai e il mojito, con un rimando alla Calabria, terra d'origine di Canino, dato da un liquore dalle note di bergamotto e cedro, «per rendere omaggio alle radici».

«Il drink era composto da un blend di rum, uno giamaicano e uno agricolo - spiega - il liquo-



Giuseppe Canino, 34 anni

re, appunto, tè verde alla menta e caramello salato. Il tutto decorato da una cialda e abbinato a un finger food, fatto con la collaborazione della mia fidanzata Martina, ossia un brownie cioccolato e menta».

Il gusto e l'aspetto del drink sono stati valutati dalla giuria di esperti di Abi, così come la sua presentazione da parte dell'ideatore, che ha lavorato in diversi locali del Lecchese e non solo.

«La prova consisteva nel preparare in otto minuti quattro cocktail, uno dei quali appunto decorato e accompagnato da qualcosa da mangiare - prosegue Canino, appassionato al mondo del bar sin da quando

aveva vent'anni - Il biglietto della finale nazionale, a novembre, mi emoziona e mi rende orgoglioso - commenta - Anche allora le condizioni saranno le stesse, ma gli sfidanti saranno i migliori due di ogni regione. La giuria, all'Interregionale, era composta da due giudici tecnici e barman di Abi Professional e quattro giudici di degustazione, tra chef, maître, sommelier. Lo chef ha valutato gusto e profumo del finger-food e della decorazione, mentre gli altri la precisione e lo speech relativamente al drink. Sono soddisfatto e non vedo l'ora di proseguire questa avventura partecipando alla prossima sfida». **M.Col.**